

# Servus, Ciao & GriasDi

Wir freuen uns, dich in unserer Brauerei Müllerbräu willkommen zu heißen – einem Ort, an dem Tradition, Genuss und Gastfreundschaft aufeinandertreffen.

Unsere Wurzeln reichen tief: Brauereichef Manuel Müller führt das Familienunternehmen bereits in der siebten Generation – Müllerbräu besteht seit 1775 – daher feiern wir dieses Jahr 250 Jahre Jubiläum. 2024 haben wir das neue Sudhaus im ehemaligen Müllerbräu Saal eröffnet, den Wally und Anton, Manuels Urgroßeltern, schon im Jahr 1901 errichtet haben. Heute erstrahlt er wieder in vollem Glanz – mit Liebe und Leidenschaft erhalten, renoviert und kulinarisch wiederbelebt.

Chefkoch Michael Günster und sein Team zaubern feine Gerichte mit Fokus auf Regionalität und Saisonalität. Unsere Zutaten stammen größtenteils von kleinen, lokalen Betrieben. Wenn es passt, auch in Bio-Qualität.

Ein Herzensprojekt sind unsere Südtiroler Spezialitäten, inspiriert von Oma Anni aus Bruneck – Manuels Großmutter und kulinarischem Vorbild.

> Lass es dir schmecken! Andi, Franzi, Michi & Lisa

# Wir empfehlen vorab

Für den Appetit: Pils vom Fass	4,30
Fürs Urlaubsfeeling: Pfirsich Hibiskus Spritz	7,90
Zum Aufwachen: Espresso Martini	9,90
Für den Kreislauf: Glaserl Geldermann Rosé	6.00

# **Einstieg**

Zum Einstieg empfehlen wir euch, ein paar Kleinigkeiten zu teilen. Am besten einfach direkt in die Mitte.

Lebendig & unkompliziert soll's zugehen bei uns - wie am Familientisch. Teilen erwünscht!

## Hausgedeck <sup>1</sup>

**4,90** 

Pizzabaguette | Südtiroler Vinschgerl | Salzbutter

Oliven vom Markt

4.00

Fermentiertes Gemüse

5,00

Speckbrettl 16,19

14,90

Kasbrettl 5,7,15

**14.00** 

# Alles in die Mitt'n

38,00

Probiere einfach alle Kleinigkeiten & das Hausgedeck

# **Suppe**

# Kürbissuppe

7,90

Kerne geröstet | Kürbiskernöl

# Griesnockerlsuppe

7.50

Fleischbrühe | Gemüsejulienne

### Davor

### Tatar vom Rind

16,90

heimische Rindernuss | Sardellen | Schalotten | marinierter Sprossen-Blattspinat | Kapern | Essiggurke | Senf | Paprikapulver | frisches Eigelb | Chili | Salzbutter | Vinschgerl

## Sudhaus Obazda

9,90

Brie | Weißbier | Kümmel | Mischbrot

### Vitello Fonato

19,90

heimischer Kalbstafelspitz | Kapern | geräucherte bayerische Forelle

#### 7,8h,10,15

## Gebackener Ziegenkäse

**17,90** 

Salat der Saison | Kürbispürree | Cassis-Feige

# **Beilagensalat**

5,50

Grüner Salat der Saison | Sprossen aus eigenem Anbau | alkoholfreies Weißbier-Himbeer-Dressing

## Kräutersalat 1,3,7,9,10

**14,90** 

Kaspressknödel | Sprossen I alkoholfreies Weißbier-Himbeer-Dressing



# Hauptgang

Böfflamott\* 1,9,7

25,90

Rinderschulter | Sauerrahmspätzle | glasiertes Gemüse

Caesar Salad\* 7,9,10

19,50

Hendlbrust natur | Romanasalat | Parmesan | Tomate

Kärtner Kürbiskasnudel\*

14.90

Geschmorte Kürbisspalten | Spinat | Pinienkerne

7,1,3,9,11,15,16,18

**Pulled Mushroom Burger** 

**16,90** 

Austernpilze | Egerlinge | Süßkartoffelspalten | Minzejoghurt | hausgemachtes Bun

Sellerieschnitzel\*

18,90

getrüffeltes Selleriepüree | cremig gerührte Tomaten Fregola Sarda (auch vegan möglich)

Sudhaus Schnitzel

Bayerische Schweineoberschale | Braumalzpanade | süßer Senf | Heimat-

Biopommes | Salat

Wienerschnitzel

27,90

18.90

Bayerische Kalbsoberschale | Kartoffelspalten | Salat |

Preiselbeeren

**Forellenfilet** 

Wurzelgemüse | Beurre Blanc | Kräuterkartoffel

22,90

# Sudhaus Knödelmanufaktur

Wie viele Knödel dürfen es sein? Für dich alleine oder für den ganzen Tisch?

Spinat 1,3,7

**Muskatkürbisknödel** 

Rote Bete Ziegenfrischkäse 1,3,7,9

Geschmolzener Parmesan | Blattspinat | Nussbutter

pro Knödel 4,50

Als Hauptspeise empfehlen wir 3 Knödel

### Dessert

Crème brûlée 1,7,8,15 8,50

Blaubeer-Kompott

Kugel Eis 7,16 1.50

Erdbeere/ Vanille/ Schokolade

Maxis Kaiserschmarrn 12,50

Hausgemachter Zwetschgenröster | Hausgemachtes Apfelkompott

**Grande Finale:** In der großen Pfanne für die Mitte 12,00 € p.P.

(Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)

### Kids

Pommes 1,3

(Heimat-Biopommes)

Heimat-Biopommes

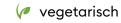
5,00

Kinderschnitzel

9.00

Spätzle mit Soße

4,00





## Pizza

1,7,12,15,18,19

Regina 14,50

Tomatensoße | Fior di Latte | Schinken | Champignons

Margherita<sup>1,7</sup> 10,50

Tomatensoße | Fior di Latte | Basilikum

Funghi 1,7 12,00

Tomatensoße | Fior di Latte | Champignons

Salami 1,7,12,15,18,19,20 12,50

Tomatensoße | Fior di Latte | Salami

Nostra Vegetale 1,7,12,16 **14,50** 

Tomatensoße | Fior di Latte | getrocknete Tomaten mit Knoblauch I Artischocken I Oliven l Basilikum

Quattro formaggi 15,00

Tomatensoße | Fior di Latte | Emmentaler | Gorgonzola | Parmesan

1,7,12,15,16,18,19 Capricciosa

14,50 Tomatensoße | Fior di Latte | Champignons | Artischocken |

# **Unser Pizzaiolo empfiehlt:**

Bergteufel

17.00

Tomatensoße | Fior di Latte | Nduja (scharfe Salami) | getrocknete Tomaten mit Knoblauch | Pepperoni | Rucola

Brunico 1,5,7,8 17.90

Kräuter-Nuss-Pesto | Burrata | Tiroler Speck | Meerrettich

**Parmarotti** 1,7,10,15,18,20 18,00

Parmaschinken | Tomatensoße | Fior di Latte | Parmesan | Rucola | Kirschtomaten

**Capo Manolo** 1,7,12,15,18,19 15,50

Tomatensoße | Büffelmozzarella | Rucola | scharfe Salami

Ziegenpetra 1,7,8h **16,90** 

Ziegenkäse | Fior di Latte | Orangenfilet | Granatapfelkerne | Honig

Parmigiana<sup>1,7,9</sup> 15,90

Tomatensoße | Fior di Latte | Parmesan | Aubergine | Büffelmozzarella | Basilikum

# **Speciale**

Pizzabrot 1

6.00 Tomatensoße | Kräuter

Pinsa Bufalina 1,7 **16.90** 

Büffelmozzarella | Kirschtomaten | Basilikum



Schinken | Oliven

# Müllerbräu Biere

**Vom Fass** 



3,30 4,30 8,20

4,30

Helles	0,251
Lager; Stammwürze 11,50°P;	0,51
Alk. 4,9 % vol.; untergärig	1,01
Dunkel	0.51

Dunkles; Stammwürze 12,60°P; Alk. 5,2 % vol.; untergärig

Hopfenland Pils 0,31 4,30 Pils; Stammwürze 11,60°P;

Alk. 5,0 % vol.; untergärig

Weißbier

0,5l

4,40

Weizen; Stammwürze 12,60°P;

Aus der Flasche

Alk. 5,2 % vol.; obergärig

Bio Hell	bto	0,51	4,40
Lager Bio; Stammwürze 11,4°P;			
Alk. 3,1 % vol.; untergärig			

Heimer Leicht 0,51 4,30
Leichtes Helles; Stammwürze 8,50°P;
Alk. 3,1 % vol.; untergärig

Festus 0,51 4,40 Kellerbier; Stammwürze 12,60°P;

Gold Export 0,51 4,40

Export; Stammwürze 12,60°P; Alk. 5,2 % vol.; untergärig

Alk. 5,2 % vol.; untergärig

Weißbier Leicht 0,51 4,40
Leichtes Weizen; Stammwürze
8,50°P; Alk. 3,1 % vol.; obergärig

Weißbier Dunkel 0,51 4,40

Weizen; Stammwürze 12,60°P; Alk. 5,2 % vol.; obergärig

#### **Craft-Bier**

Red Nax Imperial IPA, kalt gehopft; Stammwürze 18,5°P; Alk. 7,0 % vol.; obergärig	0,331	4,40
Super Pils Pils, kalt gehopft; Stammwürze 11,6°P; Alk. 5,0 % vol.; untergärig	0,331	4,40
 Mischgetränke		
Naturradler 15,17,	0,51	4,30
Radler vom Fass <sup>17</sup>	0,51	4,30
Russ vom Fass <sup>17</sup>	0,51	4,40
Cola Weizen 16,19	0,51	4,40
<b>Goaßmaß</b> <sup>16,19</sup> Dunkles   Cola   Kirschlikör	1,01	11,50
Alkoholfreie Biere von Weihenstephan		
<b>Hell</b> alkoholfrei	0,51	4,30
<b>Weißbier</b> alkoholfrei	0,51	4,40
Specials		
Holzfass Hell Zum Selberzapfen am Tisch	10,0l 20,0l	79,00 159,00
Tasting-Brettl 4 verschiedene Biere	je 0,1l	7,90

<u>Untergäriges Bier:</u> Gärung bei kalten Temperaturen, dadurch sinkt die Hefe nach unten. Längere Gärdauer als obergäriges Bier

<u>Obergäriges Bier:</u> Gärung bei warmen Temperaturen, dadurch schwimmt die Hefe oben und kann nach Abschluss des Gärprozesses abgeschöpft werden.

<u>Craft-Bier:</u> Ursprünglicher Begriff stammt aus Amerika und steht für Bier aus kleinen Privatbrauereien. In Deutschland meint es meistens kalt gehopfte Biere, d.h. der Hopfen wird erst nach der Hauptgärung, wenn der Sud erkaltet ist, zugefügt.



# Zur Erfrischung

Brauwasser	0,251	2,30
still/spritzig	0,51	3,40
	1,01	6,40
15,16,17		
Capri Limonade	0,251	3,00
Zitrone/ Orange	0,51	4,10
6 6 . = 16		
Spezi∕ Spezi Zero <sup>™</sup>	0,251	3,00
	0,51	4,10
16.19		
Coca-Cola/ Cola-Zero	0,331	3,80
First8 Kombucha	0,331	5,20
Ingwer-Limette/	0,001	0,20
Holunder-Quitte		

Saftschorlen	0,51	4,10
Apfel/ Rhabarber/ Holunder/ Johan	nnisbeer	
Wolfra Saftschorlen <sup>15</sup> Orange/ Maracuja/ Apfel/ Johannisbeer	0,25l 0,5l	3,00 4,10
Wolfra Säfte <sup>15</sup>	0,251	3,60

3,00

0,251

Kaffee & Co.

2,20
3,60
2,50
3,60
3,80
2,90
3,80
4,20
1,00

Wähle für deine Kaffeespezialität alternativ Hafer- oder Sojamilch



Tee im Kännchen 3,80

Milde Früchte / Schwarzer Tee / Grüner Tee / Zitrone-Ingwer / Kräuter

Lieschen Müller 15

Orange/ Maracuja/ Apfel/

Johannisbeer

# Weine 12

<b>Grüner Veltliner</b> Weingut Goldenits Burgenland, Österreich	0,1l 0,2l	3,10 4,90
448 s.l.m. Cuvée Bian	co IGT	
Pinot Bianco   Chardonnay   Sauvignon Kellerei Girlan Südtirol, Italien	0,1l 0,2l 0,75l	3,50 6,00 20,50
<b>Sylvaner DOC</b> Kellerei Eisacktal Südtirol, Italien	0,1l 0,2l 0,75l	4,50 8,00 27,50
<b>Eich</b> Weißburgunder Weingut Kornell Südtirol, Italien	0,1l 0,2l 0,75l	5,00 9,00 31,00
Indra DOC Sauvignon Kellerei Girlan Südtirol, Italien	0,1l 0,2l 0,75l	5,00 9,00 31,00
Gaun DOC Chardonnay Weingut Alois Lageder Südtirol, Italien	0,751	46,00
<b>Lieben Aich DOC</b> Sauvignon Blanc Weingut Manincor Südtirol, Italien	0,751	99,00
Roséwein		
Pfefferer Pink IGT Rosato Weingut Schreckbichl Südtirol, Italien	0,1l 0,2l 0,75l	4,00 7,00 24,00

### Rotwein

<b>Zweigelt</b> Weingut Goldenits Burgenland, Österreich	0,1l 0,2l	3,10 4,90
Castelfelder Cuvèe  Merlot   Cabernet Sauvignon   Pinot Nero Südtirol, Italien	0,1l 0,2l 0,75l	4,00 7,00 24,00
<b>Lagrein DOC</b> Kellerei Muri-Gries Südtirol, Italien	0,1l 0,2l 0,75l	4,50 8,00 27,50
Lageder Merlot Weingut Alois Lageder Südtirol, Italien	0,1l 0,2l 0,75l	4,50 8,00 27,50
<b>St. Daniel DOC Riserva</b> Blauburgunder Weingut Schreckbichl Südtirol, Italien	0,1l 0,2l 0,75l	5,00 9,00 31,00
<b>St. Magdalener Classico</b> Weingut Obermoser Südtirol, Italien	0,1l 0,2l 0,75l	5,00 9,00 31,00
Greif Lagrein Weingut Kornell Südtirol, Italien	0,751	38,50
<b>Kirchhügel DOC Riserva</b> Cabernet Kellerei Kurtatsch Südtirol, Italien	0,751	41,50
<b>62 Anniversario Riserva</b> Primitivo di Manduria Cantine San Marzano Apulien, Italien	0,751	45,00
Castel Campan Cabernet Franc   Merlot Weingut Manincor Südtirol, Italien	0,751	119,00

# Wos Spritzig's

Limoncello Spritz 12 hausgemachter Limoncello   Prosecco   Zitrone		7,90
Aperol Spritz 12,16 Aperol   Prosecco   Orange	0%	7,90
Ingwer Spritz <sup>12</sup> hausgemachter Ingwersirup   Prosecco   Zitrone	0%	7,90
Cranberry Spritz 12,16 Preiselbeersirup   Preiselbeersaft   Prosecco   Minze	0%	7,90
Holunder Spritz  hausgemachter Holundersirup   Prosecco   Minze	0%	7,90
Pfirsich-Hibiskus-Spritz Pfirsichlikör   Hibiskus   Prosecco	0%	7,90
Americano Spritz  Roter Wermut   Campari   Prosecco   Soda		7,90
Weinschorle	0,2l 0,5l	3,60 6,90
Valdo D.O.C.G 12	0,11	4,90

0,751

0,11

0,751

0,751

32,00

6,00

35,00

139,00

# Longdrinks

<b>Espresso Martini</b> Wodka   Kahlúa   Espresso   Zuckersirup	9,90
Pornstar Martini  Vodka   Passionsfruchtpüree   Passionsfruchtsirup   Zitronensaft	9,90
Gin Tonic  Monkey 47   Thomas Henry Tonic   Limette	9,50
Müllers Mule  Monkey 47   Thomas Henry Spicy Ginger   Limette	9,50
Rum Cola  Havana Club 3 Jahre   Coca- Cola   Limette	9,50
Rüscherl Asbach   Coca-Cola	4,90

Die markierten Spritz kannst du auch mit leckerem alkoholfreien Sekt genießen. Gleicher Geschmack - kein Alkohol!



Laternenmaß  Weisswein   weiße Limo   Kirschlikör	1,01	13,50
Goaßmaß  Dividia of Color I Kinnehlihär	1,01	11,50

Prosecco Superiore

Geldermann Grand Rosé

Champagne Ruinart Rosé 12

# **Zur Verdauung**

Brände und Liköre	•		
<b>Lantenhammer</b> Waldhimbeer Mirabelle	42%	2cl	5,50
Psenner Alpenrose mit Zirbe/ Amaro Alpino 8b,16	30%	2cl	4,00
Psenner  Marille/ Himbeer/ Williams-Christ	40%	2cl	4,00
<b>Prinz</b> Alte Haselnuss	41%	2cl	4,00
Baileys 7,15,16	17%	2cl	4,00
Ramazzotti	30%	2cl	4,00
Jägermeister	35%	2cl	4,00
Asbach	35%	2cl	4,00
<b>Limoncello</b> hausgemacht	30%	2cl	4,00

Wodka			
Edelweiß - The Alpine Wodka	40%	2cl	4,00
Gin			
Bockerl's Gin	42%	2cl	5,00
Monkey 47	47%	2cl	4,00
Zirbin	41,5%	2cl	4,00
Rum			
Havana 3 Jahre	30%	2cl	4,00
Plantation	40%	2cl	4,00
Whiskey			
The Balvenie 12 Jahre Double Wood	40%	2cl	9,50
Jameson Irish Whiskey	40%	2cl	6,50



# Allergene & Zusatzstoffe

- Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte
   Erzeugnisse
- 2) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8) Schalenfrüchte, u.a. 8a) Mandeln, 8b) Haselnüsse, 8c) Pecanüsse, 8d) Paranüsse, 8e) Pistazien 8f) Macadamia, 8g) Cashewnüsse, 8h) Walnüsse
- 9) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12) Schwefeldioxid und Sulfite
- 13) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14) Weichtiere und daraus gewonnen Erzeugnisse
- 15) Enthält Konservierungsstoffe
- 16) Enthält Farbstoffe
- 17) Enthält Süßstoffe
- 18) Enthält Geschmacksverstärker
- 19) Enthält Phosphat
- 20) Enthält Schwefel
- 21) Enthält Chinin
- 22) Enthält Koffein

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

**Preise in Euro** 

Sudhaus Müllerbräu Hauptplatz 38, 85276 Pfaffenhofen sudhaus@muellerbraeu.com

# Öffnungszeiten

## **Montag/Dienstag Ruhetag**

# Mittwoch/ Donnerstag 17-22 Uhr

Küche von 17 bis 21 Uhr

Freitag & Samstag 11-14:30 & 17-23 Uhr

Küche von 11-14 & 17-21

### Sonntag 11-15 Uhr

Küche von 11 bis 14 Uhr

#### Tisch im Sudhaus reservieren



Besuche auch unser Schwesterrestaurant

# Brauereigasthof Müllerbräu

Hauptplatz 2, 85276 Pfaffenhofen hotel@muellerbraeu.com 08441 400 9110

> Tisch im Brauereigasthof Müllerbräu reservieren



# **Unsere Lieferanten**

### Unsere Zutaten. Unsere Verantwortung.

Bei uns kommt nur das auf den Teller, was wir selbst mit gutem Gewissen essen würden.

Deshalb legen wir größten Wert darauf, woher unsere Produkte stammen – und vor allem, von wem. Wir arbeiten ausschließlich mit ausgewählten Lieferant:innen zusammen, die unsere Werte teilen: Qualität, Nachhaltigkeit und Transparenz.

Ob Gemüse, Fleisch, Fisch oder Honig – wir kennen die Menschen hinter den Produkten persönlich oder wissen genau, wie sie arbeiten. Regionalität und Saisonalität stehen dabei im Fokus. So unterstützen wir nicht nur heimische Betriebe, sondern sorgen auch dafür, dass Frische und Geschmack bei jedem Gericht im Mittelpunkt stehen.

Ehrlich. Sorgfältig. Mit Liebe ausgewählt. Eine Auswahl an unseren Lieferanten stellen wir euch hier vor:

### Müllerbräu

Unsere Lieblingsbrauerei achtet nicht nur auf die richtigen Zutaten, sondern auch auf eine nachhaltige Herstellung. 250 Jahre braut der Familienbetrieb in der Region schon Bier.

Die kürzeste Leitung haben wir auf jeden Fall:)

### **Pfaffenhofener Land**

Biopommes aus Bayern? Das geht mit dem Verein Direktvermarktung Pfaffenhofener Land und Hallertau e.V.

Ziel und Zweck des Vereins ist die Förderung der Erzeugung bio-regionaler Produkte aus dem Pfaffenhofener Land und der Hallertau sowie die Förderung der Direktvermarktung von Produkten und Lebensmitteln in der Region Pfaffenhofen.

### Scheller Mühle

Wie du vielleicht weißt, ist das Geheimnis unserer leckeren Pizza der Teig - das Mehl kommt von der hiesigen Scheller Mühle - man munkelt sogar, dass die Zutaten unseres Mehls extra auf unseren Teig abgestimmt worden sind :)

### Metzgerei Krammer

Einen Teil unseres Fleisches liefert der Platzhirsch in Pfaffenhofen: Familienbetrieb und langjähriger Partner Metzgerei Krammer. Daneben kaufen wir noch von vielen kleinen Betrieben aus der Region Fleisch zu.

### **Biokotti**

Die Familie Kottermair aus Freising Niederhinzing erzeugt seit über 30 Jahren viele Sorten an Gemüse und Obst in Bio-Qualität.

### Wild & Honig Krammer

Das Wild auf unserer Karte ist in den umliegenden Wäldern von Familie Krammer-Regler geschossen, zerlegt und wird dann auf direktem Weg zu uns gebracht - Regionaler gehts nicht!

### **Bettys Markt**

Die Pfaffenhofenerin Betty und ihr Team fahren täglich zum Münchner Großmarkt und beliefern uns mit frischem Gemüse und Obst.

# Direktvermarktung Hörmann

Unsere liebe Frau Hörmann hat Hühner - und davon so viele, dass wir wöchentlich beliefert werden. Wir verwenden kein Vollei, sondern schlagen jedes Ei selber auf. Selbstverständlich leben die Hühner draußen :)!

### Bäckerei Wörmann & Bergmeister

Unsere Backwaren wie Brot und Vinschgerl kommen von 2 Bäckereien in der Region: Bergmeister und Wörmann - Regionalität und Qualität steht hier an erster Stelle.